

Cari amici brufoletti,

purtoppo la settimana scorsa non sono stata molto bene!

A causa di un terribile mal di gola sono rimasta chiusa in casa, ahimè! Avrei voluto divertirmi con la mia super scopa-slitta elettrica nei prati innevati..ma..niente da fare!

Non esiste nessuna pozione magica per questa orribile malattia e la polvere magica non ha nessun effetto!! accidenti...

Voi come state? Tutti belli attivi? Immagino siate andati a fare delle belle slittate, vero?

Quanto vi invidio!!!

Ora ve la faccio io una domanda: siete proprio certi che sia stata io a mettere a soqquadro la vostra bella aula?

Volete sapere chi ha combinato tutto quel disordine?

Vi dico io chi è stato...quel dispettoso del Mago del Lago!! Ecco chi è stato!!

Lui è un mio grande amico, però...devo dire che in queste ultime settimane mi ha fatto arrabbiare spesso !!

Il mago del Lago vive nei pressi del lago di Lasès e si diverte un mondo a combinare scherzetti, ai bambini ed ai vecchietti. Anche se ha più di ottant'anni, non è per niente rimbambito! Anzi! Vedeste come lavora bene al computer, per esempio! E' proprio un esperto in informatica.

Visita ogni giorno il vostro sito e mi ha confidato che gli piacerebbe tanto conoscere i brucoletti della Seconda A.

Ora provo a descriverlo:

Il mago del lago
è alto e assai magro;
lunghe ha le gambe
e pure le braccia!

Anche il suo collo
non è certo corto:
anzi assomiglia
a quello di un pollo!

Tanti dolcetti ha sempre mangiato
e mai i denti lui ha lavato:

or ne ha sol due, dentro la bocca,
e sol minestra mangiar a lui tocca!

Un lungo bastone
tien nella mano:
quando s'arrabbia...
stagli lontano!!

Nessùn deve rider
guardandolo in faccia!

Ha un naso curvo
e due occhi da gatto;
sembra assai furbo
ma invece è sol matto!!

Sol qualche ciuffo
ormai a lui resta;
è così buffo
dai piedi alla testa.

Questo è il motivo
per cui lui indossa
un cappellaccio
e una tunica grossa:
parecchio lunga,
sgualcita e scura
con maniche larghe
e stretta cintura.

Del Mago del lago
vi mostro un disegno:
date color
con cura ed impegno!!



(fonte: www.coloratutto.it)

Da qualche tempo mi controlla e va a mettere il naso nei posti dove sono stata di recente:
lui vuole scoprire a tutti i costi la ricetta per preparare la crema magica, per darla, forse, a qualche altra strega!
Solo per il gusto di non farmi vincere il primo premio del Concorso di Stregonziano!!

A proposito. Ora vi spiego tutto:

Stregonziano è una località nascosta in mezzo al bosco, poco lontano dalle famose piramidi di terra di Segonzano.



[Le pirmsadi di segonzano](#)

Ogni anno tutte le streghe di montagna si ritrovano lì per partecipare al concorso di cui vi ho già parlato.

Io voglio essere proclamata Strega dell'anno 2010 e ci riuscirò proprio grazie alla crema di mia invenzione; la "Rapasnel" !

A voi posso dirlo, però...acqua in bocca, mi raccomando!!!

Si tratta di una crema a base di rapanelli, ma perchè risulti veramente magica, bisogna aggiungere anche altri ingredienti, altrimenti la crema non avrà il potere di far perdere 10 chilogrammi in due soli giorni a chi deciderà di usarla!!

So che vi piacerebbe conoscere la ricetta per preparare questa crema dimagrante, ma io non ve la posso dire, perchè il mago del lago potrebbe rubarvela.
Ho deciso però di insegnarvi come si prepara un dolce "speciale" che vi farà diventare forti e vi aiuterà anche a studiare!

Ecco a voi la ricetta per cucinarvi una gustosissima

“TortaSpinacius”

1. Per prima cosa devi sistemare sul tavolo la farina, in modo che sembri un vulcano,
2. Poi devi aggiungere :

50grammi di burro ammorbidito e a pezzetti,
100 grammi di zucchero;
2 uova.

3. Successivamente lavora il tutto partendo dal centro raccogliendo poco per volta tutta la farina.
4. Inseguito impastate velocemente e forma una palla che avvolgerete in un telo e farete riposare per un ora.

Intanto lavate le erbe e gli spinaci. Metteteli in una casseruola ancora bagnati e scottateli per 10 minuti, dopodichè scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. Prendete la pasta ormai riposata e ricavane i tre quarti. Foderate il fondo e i lati di una tortiera imburata, punzecchiale e mettila in forno per circa 15minuti. Nel frattempo versate il trito di spinaci e di erbe in una terrina, unite la ricotta, la panna, gli amaretti sbriciolati, lo zucchero rimasto, due uova, l'uvetta e canditi e mescolate bene. Sforate la base di questa crostata e riempitela del composto. Con la pasta rimasta formate delle strisce e disponetele sulla torta. Rimette in forno per altri 40 minuti.

Cosa vi serve ? Questi sono gli ingredienti.

- 300g di spinaci,
- 300 grammi di erbe,
- 300 grammi di farina,
- 300 grammi di ricotta
50g di amaretti, di panna da cucina, di uvetta, di canditi
2 uova e 2 tuorli
150g di zucchero e 180g di burro

Vi dò un'ultima informazione e poi devo lasciarvi.
A marzo ci sarà un concorso riservato ai bambini delle scuole primarie.
Perchè non partecipate anche voi, inviando un vostro racconto?
Per vincere, però ...lo dovrete scrivere bene:

senza fare errori di ortografia;

in maniera creativa e originale (non scopiazzato da qualche parte!);

dividendolo in:

- una parte iniziale (introduzione),
- una parte centrale
- e una parte finale (la conclusione);

e soprattutto..dovrà essere interessante!

Chi lo leggerà,infatti...non si dovrà annoiare!

Forza! Se lavorerete con impegno in questi mesi...sono certa che riuscirete a scrivere un racconto straordinario!

Quando avrò informazioni più precise, passerò qui e ve le farò avere, lasciandovi un messaggio da qualche parte!

Ora vi saluto, perchè ho tantissime cose da sbrigare!

Ciao amici brufoletti.

Non ammalatevi, divertitevi e studiate..senza far arrabbiare i vostri insegnanti e genitori!

Un abbraccio a tutti quanti dalla vostra amica Pasticcia.

Ciaoooooooooooooooo

(p.s. Ho sentito parlare ancora dello scienziato "Propriocosi", non l'ho mai incontrato. So solo che vive su un altro pianeta; altro non so dirvi!)

Giovedì 09 dicembre 2010.